

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual

FRT 2145/E *Family*

Fritteuse · Deep-Fryer

D Inhaltsverzeichnis

Das Gerät

Beschreibung und Zeichnung

1 Bedieneinheit
2 Gehäuse
3 Deckel
4 Frittierbehälter
5 Frittierkörbe mit Halterung zum Aufsetzen auf den Rand des Frittierbehälters
6 Klappbare Korbgriffe



3 in 1

Nach Ihren persönlichen Wünschen können Sie im großen Frittierkorb ein halbes Hähnchen, ganze Fische oder eine große Portion frittieren (max. Füllmenge 1,2 kg). Oder aber in den beiden kleinen Körben gleichzeitig unterschiedliche Lebensmittel zubereiten (max. Füllmenge je Korb 500 g). Ganz nach Ihrem Geschmack. Oder haben Sie mal weniger Appetit? Dann befüllen Sie einfach nur einen kleinen Korb.



Total Clean

Die Fritteuse kann zur Reinigung komplett zerlegt werden. Alle Teile außer der Bedieneinheit sind spülmaschinengeeignet. Das garantiert höchsten Reinigungskomfort.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für eine ganz besondere Fritteuse entschieden!
Bevor Sie nun mit dem Frittieren beginnen, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	2100 W
Maße Gerät:	36 x 30 x 25 cm
Gewicht:	6 kg
Ölmenge:	max. 3,5 l
Füllmenge:	großer Frittierkorb: max. 1,2 kg
	kleiner Frittierkorb: 2 x max. 500 g

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Fritteuse bestehend aus
- Gehäuse mit Bedieneinheit
- Frittierbehälter aus Aludruckguss
- abnehmbarer Deckel mit Permanentfilter und Sichtfenster
- 1 große Frittierkorb
- 2 kleine Frittierkörbe
- 2 Griffe, leicht auszuklinken
  Bitte achten Sie darauf, die Griffe korrekt zu positionieren: „L“ links und „R“ rechts.

1 Bedienungsanleitung

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät allein. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.

- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.
  Vorsicht! Brandgefahr! Überhitzte Öle/Fette können sich entzünden. Speisen mit Ölen/Fetten dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
  Vorsicht! Brandgefahr! Nehmen Sie die Fritteuse nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.
  Vorsicht! Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Netzleitung oder die Abdichtung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Decken Sie niemals den Permanentfilter (Deckel) ab und hüten Sie sich vor entweichendem Dampf.
- Trocknen Sie den Frittierbehälter ab, bevor Sie ihn mit Öl/Fett befüllen und achten Sie auch darauf, dass Deckel, Permanentfilter und Frittierkörbe komplett trocken sind, bevor Sie die Fritteuse verwenden.
- Der Öl-/Fettstand muss immer zwischen MIN- und MAX-Markierung stehen. Die Markierung finden Sie an der hinteren Wand des Frittierbehälters. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett.
- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Frittieren trocken getupft werden. Entfernen Sie loses Eis. Schließen Sie vor dem Frittieren den Deckel und senken Sie den Korb langsam in das Öl/Fett ab.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine entflammbaren Gegenstände über oder neben dem Gerät befinden. Falls sich das Öl/Fett durch Überhitzung entzündet, ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie den Deckel geschlossen. Sollte die Fritteuse offen sein, schließen Sie den Deckel. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen.
- Tauchen Sie die Bedieneinheit, Kabel und Stecker nicht ins Wasser.

ACHTUNG

- Um das Verletzungsrisiko durch das Verwickeln in einem zu langen Kabel oder das Stolpern darüber zu verringern, befindet sich am Gerät ein kurzes Kabel. Verlängerungskabel werden bei Fritteusen nicht empfohlen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gemäß der Anweisungen „Reinigung und Pflege“. Setzen Sie das Gerät danach gemäß der Zeichnung wieder zusammen. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse, Deckel mit Permanentfilter und die Frittierkörbe vollständig trocken sind und sich kein Restwasser am oder im Gerät befindet.

Öl-/Fettwahl

Benutzen Sie spezielles Frittier-Speiseöl/-fett: Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Traubenkernöl, Palmenöl, Maiskeimöl, ...
Falls Sie festes Fett benutzen, schneiden Sie das Fett in Stücke und geben Sie diese in den Frittierbehälter, niemals in den Frittierkorb. Schmelzen Sie das Fett bei max. 150°C. Befolgen Sie zum Frittieren der Speisen die Angaben des Fettherstellers.

ACHTUNG

Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten. Altes Öl/Fett gehört weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeinde bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

Inbetriebnahme

Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf drücken.
Nehmen Sie dann den Frittierkorb/die Frittierkörbe aus der Fritteuse.
Geben Sie hochwertiges Frittieröl/-fett in den Frittierbehälter bis der Ölstand zwischen MIN und MAX steht (ca. 3,5 Liter). Betreiben sie das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Öl/Fett im Frittierbehälter.
Schließen Sie den Deckel.

ACHTUNG

Stellen Sie vor dem Frittieren sicher, dass die Korbgriffe am jeweiligen Korb richtig fixiert sind. Bitte achten Sie auf die Markierungen „R“ für rechts und „L“ für links. Die Korbgriffe können leicht in die Halterung am Frittierkorb gesteckt und fixiert werden. Durch leichten Druck nach unten lassen sich die Korbgriffe ausklicken und dann aus der Halterung am Frittierkorb ziehen.

Einschalten

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur stellen (siehe Frittiertabelle). Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Das signalisiert das Aufheizen der Fritteuse. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, wird die Stromzufuhr unterbrochen und die grüne Kontrolllampe erlischt. Sinkt die Temperatur ab, schalten Heizelement und Kontrolllampe automatisch wieder ein.

Frittieren

Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Tupfen Sie es vorher mit Küchenpapier ab.
Öffnen Sie den Deckel und fixieren sie den jeweiligen Frittierkorb mit der Halterung in der vorgesehenen Führung am Behälterrand. Schließen Sie den Deckel, dann senken Sie den Korb langsam ins Öl/Fett. Dazu heben Sie den Frittierkorb am hochgeklappten Griff aus der Fixierung und schieben den Korb leicht nach vorne. Spätestens jetzt sollte die Temperatur am Regler auf maximal 170°C reduziert werden.

ACHTUNG

Zur Vermeidung bzw. Reduzierung von Acrylamid empfehlen wir Frittiergut stets goldgelb, anstatt dunkel oder braun zu frittieren und verbrannte Reste zu entfernen und nicht zu verzehren. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte oder panierte Lebensmittel, nicht mit einer Temperatur über 170°C frittieren.

Wenn der Frittiervorgang beendet ist, heben Sie den Frittierkorb, fixieren die Korbgriffe mit der Halterung in der vorgesehenen Führung am Behälterrand und lassen das Öl/Fett abtropfen. Öffnen Sie dann den Deckel, die Speisen sind nun servierbereit.

Ausschalten

Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Null-Position drehen und ziehen Sie den Netzstecker.

Unterschiedliche Frittierkörbe

Großer Frittierkorb
Fassungsvermögen: max. 1,2 kg
Ausreichend für 1 Karpfen oder anderen Fisch im Ganzen, 1/2 Hähnchen, größere Mengen Pommes.

Zwei kleine Frittierkörbe
Fassungsvermögen: 2 x max. 500 g
Geeignet für das gleichzeitige Frittieren unterschiedlicher Lebensmittel. Beachten Sie dabei die unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten gemäß Frittiertabelle.
Hinweis: Bitte bedenken Sie die geschmackliche Beeinträchtigung bei gleichzeitigem Zubereiten unterschiedlicher Lebensmittel.

Frittiertabelle

Diese Tabelle gilt bei Verwendung des großen Frittierkorbes. Für die kleinen Frittierkörbe reduzieren Sie die Mengen entsprechend.
Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und können je nach Menge, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel bzw. nach persönlichem Geschmack variieren.

Lebensmittel	Temperatur	Maximale Füllmenge	Zeit	Empfohlene Füllmenge	Zeit
Frische Pommes	180°C	1200g	10-12 Min	600g	**6-9 Min**
Gefrorene Pommes	180°C	1200g	12-15 Min	450g	**5-8 Min**
Kartoffeln geviertelt	180°C	400g	20-25 Min		
Frisches Geflügel	170°C	400g	20-25 Min		
Gefrorenes Geflügel	170°C	400g	25-30 Min		
Frisches Schnitzel	160°C		4-5 Min		
Frisches Fischfilet	170°C	400g	8-10 Min		
Gefrorenes Fischfilet	170°C	400g	10-15 Min		
Gefr. Garnelenbeignets	170°C		4-5 Min		
Zwiebelringe	150°C	300g	5-7 Min		
Pilze	150°C	300g	7-10 Min		
panierte Camemberts	180°C		2-3 Min		
Krapfen	180°C		5-6 Min		
frittierte Kuchen	180°C		5-6 Min		
Apfelküchle	170°C		5-6 Min		

Grundsätzlich gilt: Das Frittiergut muss frei von Öl/Fett umgeben schwimmen. Nur dann sind gute Frittierergebnisse gewährleistet und das Frittiergut wird kross und gleichmäßig braun.

Tipp: Schneiden Sie zum gleichmäßigen Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke. Vermeiden Sie zu dicke Stücke. Frittieren Sie portionsweise. Reduzieren Sie die Mengen v.a. bei Tiefkühlkost.

Tipp: Sie verlängern die Haltbarkeit des Öls/Fettes, wenn Sie das Frittiergut nicht über dem offenen Frittierbehälter salzen oder würzen. Filtern des Öls/Fettes nach dem Gebrauch und Aufbewahren im Kühlschrank wirken sich positiv auf die Haltbarkeit aus. Wir empfehlen, das Öl/Fett spätestens nach jedem 10. Gebrauch zu wechseln oder in regelmäßigen Abständen Teilwechsel des Öls/Fettes vorzunehmen.

Tipps zur Zubereitung von acrylamid-armen Pommes

1. **Öl/Fett bei knapp unter 180°C halten.** In heißerem Öl bilden sich schnell überfrittierte Stellen mit sehr hohem Acrylamidgehalt.
2. Portionen von etwa 50-100 g Kartoffeln pro Liter Öl in der Fritteuse: die Öl-/Fetttemperatur soll etwas sinken, aber **ca. 145°C nicht unterschreiten.**
   Größere Mengen in Portionen frittieren, wobei das Öl/Fett zwischen jeder Portion wieder aufgeheizt werden muss.
3. Acrylamid bildet sich erst am Ende des Frittierprozesses, wobei die Gehalte sehr schnell ansteigen (abhängig von der Menge Frittiergut). Die Pommes dürfen nicht überfrittiert werden.
   Sorgfältig beobachten!

Gute Pommes mit wenig Acrylamid sind goldgelb und haben leicht gebräunte Spitzen (Aroma). Die allgemeine Bräunung hat noch nicht eingesetzt.

Reinigung und Pflege

Ihre Fritteuse ist zur Reinigung komplett zerlegbar und sehr leicht zu säubern (Total-Clean System).
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie den Frittierkorb. Heben Sie den Deckel aus dem Scharnier und entnehmen dann den Frittierbehälter, indem Sie diesen am Rand fassen. Seien Sie vorsichtig, wenn Öl/Fett im Behälter ist. Füllen Sie das Öl/Fett in einen geeigneten Behälter.
Ziehen Sie dann die Bedieneinheit nach vorne aus der Fritteuse. Diese darf nicht nass werden.
Zur Reinigung von Frittierkorb, Frittierbehälter, Deckel, Gehäuse und Zubehör empfehlen wir Handwäsche in heißem Spülwasser. Bei einer Reinigung in der Spülmaschine kann das verwendete Salz die Oberflächen angreifen. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, Bürsten oder Scheuermittel.
Das Heizelement mit der Bedieneinheit niemals ins Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
Achten Sie darauf, alle Teile sorgfältig abzutrocknen, besonders die Kontakte zum Heizelement.
Die Führungsschiene des Deckels dient gleichzeitig als Kondensatauffangbehälter. Entleeren Sie regelmäßig das sich darin ansammelnde Wasser.

Setzen Sie nach dem Reinigen und Trocknen die Fritteuse wieder in umgekehrter Reihenfolge des Auseinanderbaus richtig zusammen. Dabei muss die Verriegelung am Heizelement (Frittierbehälter, Unterseite vorne) korrekt in den Verschluss einrasten.
Den Permanentfilter im Deckel können Sie nach Bedarf entnehmen und mit heißem Wasser und einer Bürste reinigen.

ACHTUNG

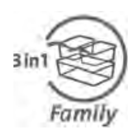
Die Fritteuse und alle Teile müssen vor jeder erneuten Inbetriebnahme vollständig trocken sein.

GB Contents

The appliance

Description and Drawing

1 Operating panel
2 Casing
3 Cover
4 Frying container
5 Frying baskets with mounting for depositing on the frame of the frying container
6 Hinged handles



3 in 1

According to your personal wishes you may use the large frying basket for a chicken half, complete fishes or any other bigger portion (1.2 kg maximum fill quantity). Or you may use the two small baskets at the same time and prepare different kinds of food in each (500 g maximum fill quantity per basket). Just like you wish. Or in case just small portions are needed you can simply use one of the small baskets only.



Total Clean

This unit can be completely disassembled for cleaning purpose. All parts – except for the operating panel – are dishwasher proof. This grants a high level of cleaning convenience.

Introduction

Congratulations, you have decided in favour of a very special deep fryer!
Before starting with frying, we ask you for carefully reading through and observing the following notes. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents when passing on the appliance to third persons. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for frying food. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from inappropriate use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	2100 W
Dimensions appliance:	36 x 30 x 25 cm
Weight:	6 kg
Oil volume:	max. 3.5 l
Filling quantity:	large frying basket: max. 1.2 kg
	small frying basket: 2 x max. 500 g

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.

1 Deep fryer composed of
- casing with operating panel
- frying container made of aluminium die cast
- removable cover with permanent filter and inspection window
- 1 large frying basket
- 2 small frying baskets
- 2 handles, easy to release
  Please make sure the handles are positioned correctly: “L” on the left and “R” on the right.

1 instruction manual

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Never leave children unsupervised with the packing material and the appliance. There is the hazard of chocking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children or persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- The power cord, as well as those of other neighbouring electrical appliances, must not touch any hot parts of the appliance or hang down over the edge of the table.

- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame, etc.). The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 10 cm. Unhindered air supply has to be ensured.
- **Attention! Hazard of burns!** During operation, the appliance's surfaces are getting hot and firstly stay hot even after switching off the appliance. Mind the hazard of burns when touching the appliance.
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- **Attention! Hazard of burns!** Do not operate the deep fryer in the proximity of or below curtains, cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat-resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.
  Attention! A damage power cord presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance by pulling at the cord. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not use the appliance as depositing rack and do not transport it when hot.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

Important safety notes

- Never cover the permanent filter (cover) and be wary of steam escaping.
- Wipe the frying container dry before filling it with oil/fat. Check to see that the cover with permanent filter and frying baskets are completely dry before using the deep fryer.
- The level of the oil/fat must always range between the MIN and MAX marks. The marks are at the back wall of the oil tank. Never use the deep fryer without oil/fat in it.
- Moist food needs to be dabbed dry before deep-fried. Remove any loose ice from frozen food. Close the cover before deep-frying, lower the basket gradually into the frying oil/fat.
- Make sure there are no inflammable objects located above or beside the appliance. In case the oil/fat catches fire due to overheating pull the mains plug and keep the cover closed. If the deep fryer is open, close the cover. Never use water to extinguish the fire.
- Never immerse the operating panel, the cord or the plug in water.

ATTENTION

- To reduce the injury risk by tangling in a too long cord or by stumbling across it, the appliance has a short cord. Using extension cords for deep fryers is not recommended.

Prior to initial use

Remove all packaging from both appliance and equipment. Before using for the first time clean the appliance according to the "cleaning and maintenance" instructions. Afterwards re-assemble the appliance according to the drawing. Make sure that the deep fryer, cover with permanent filter and the frying baskets are completely dry and there is no residual water at or in the appliance.

What frying oil/fat to choose

Primarily opt for special frying oil/fat, such as sun flower oil, peanut oil, grape seed oil, palm oil, maize germ oil,... When using solid fat, cut it into pieces and do them into the frying container, never into the frying basket. Melt the fat at max. 150°C. Follow the instructions of the fat manufacturer for frying.

ATTENTION
Do not mix different sorts of fat. Waste fat or oil should not be disposed of with your organic or household waste. Please turn to your local authorities to find out on the appropriate collecting points.

How to operate your appliance
Open the cover by pressing the release button.
Remove the frying basket/s from the deep fryer.
Pour good-quality frying oil/fat in the frying container until it reaches between the MIN and MAX oil level mark (approx. 3.5 litres). Never operate the appliance without or with insufficient oil in the frying container. Close the cover.

ATTENTION
Prior to frying, make sure that the basket handles are correctly fixed at the respective basket. Please pay attention to the markings “R” for right and “L” for left. The basket handles can be easily slotted in the mounting at the frying basket and be fixed. The handles can be disengaged by slightly applying pressure downwards and then pulled out of the mounting at the frying basket.

Switching on
Connect the appliance to the electrical outlet. The red pilot lamp lights up.
Switch on the deep fryer by turning the temperature regulator clockwise to the desired temperature (see frying time and temperature chart). The green pilot lamp lights up. That indicates the heating-up of the deep fryer. When the temperature is reached, the power supply will be interrupted and the green pilot lamp will go off. When the temperature drops, both heating element and pilot lamp will automatically turn on anew.

Frying
Place the food in the frying basket. Dab it with paper towels first.
Open the cover and fix the respective frying basket with the mounting in the intended guiding at the frying container’s rim. Now close the cover and lower the basket slowly into the oil/fat. For this purpose, lift the frying basket out of the fixing by means of the flapped handles and slightly move it forward. Not later than now, the temperature of the regulator should be reduced to max. 170°C.

ATTENTION
To prevent and reduce the formation of Acrylamid we recommend frying the food always until it is golden instead of dark or brown and removing burnt remains instead of eating them. Food containing starch, especially such derived from cereals and potatoes or breaded food, should not be fried at temperatures beyond 170°C.

When the frying process is finished, lift the frying basket, fix the basket handles with the mounting in the intended guiding at the container’s rim and let drip the oil/fat. Now open the cover, the food is ready for serving.

Switching off
Switch off the appliance by turning the temperature regulator anticlockwise to the zero-position and pulling the mains plug.

Different frying baskets
Large frying basket
Capacity: max. 1.2 kg
Sufficient for 1 carp or any other whole fish, 1/2 chicken, larger portions of chips.

Two small frying baskets
Capacity: 2 x max. 500 g
Suitable for frying different kinds of food at the same time. Please consider the different temperatures and frying times according to the frying time and temperature chart.
Note: Please be aware of the impairment of flavour when preparing different food at the same time.

Frying time and temperature chart

This chart is applicable when using the big frying basket. Frying in the small baskets requires a corresponding reduction of the quantities.
The times given are only approximate. They can be varied according to quantity, temperature and consistence of the food as well as of the personal taste.

Food	Temperature	Maximum Quantity	Time	Recommended filling quantity	Time
fresh chips	180°C	1200g	10-12 min	600g	**6-9 min**
frozen chips	180°C	1200g	12-15 min	450g	**5-8 min**
country potatoes	180°C	400g	20-25 min		
fresh poultry	170°C	400g	20-25 min		
frozen poultry	170°C	400g	25-30 min		
fresh escalope	160°C		4-5 min		
fresh fish fillet	170°C	400g	8-10 min		
frozen fish fillet	170°C	400g	10-15 min		
shrimps in batter	170°C		4-5 min		
onion rings	150°C	300g	5-7 min		
mushrooms	150°C	300g	7-10 min		
breaded camembert	180°C		2-3 min		
doughnuts	180°C		5-6 min		
fried pies	180°C		5-6 min		
apple fritters	170°C		5-6 min		

The basic rule of thumb is: The food to be fried must be floating in the oil/fat freely to guarantee proper frying results with food turning out crisp and evenly brown.

Tip: For uniform frying results cut the food into pieces of equal size making sure those do not become too thick. Fry by portions. Reduce the quantity of food, especially when frying frozen food.

Tip: You can extend the oil's/fat's shelf-life if doing without salting or flavouring the fried food over the uncovered frying container. Filtering the oil/fat and keeping it in the fridge after use will have a positive effect on its shelf-life. We recommend replacing the oil/fat after every 10th use at the latest or replacing a part of the oil/fat at regular intervals.

Tips for preparing chips low of Acrylamid

1. **Keep oil/fat slightly below 180°C.** In hotter oil, overfried spots with very high Acrylamid contents quickly emerge. Important:
2. Portions of about 50-100 g potatoes per litre oil in the deep fryer: the oil/fat temperature shall decrease slightly but **not fall below approx. 145°C.**
   Fry larger quantities in portions whereas the oil/fat has to be reheated between every single portion.
3. Acrylamid forms only at the end of the frying process whereas its concentration increases very quickly (depending on the quantity of food). Chips must not be overfried.
   Observe carefully!

Good chips with little Acrylamid are golden and have slightly browned ends (flavour). The general browing has not been started yet.

Cleaning and maintenance

Your deep fryer can be completely disassembled for a most convenient cleaning procedure (Total-Clean system).
Always pull the mains plug and let the appliance cool down before cleaning it!
Open the cover and remove the frying basket. Then lift the cover off the hinge and take out the frying

container holding it at its rim. Use caution when there is oil/fat in the container. Dispose of the oil/fat, pouring it in a suitable container.

Withdraw the operating panel from the deep fryer pulling to the front. It must not become wet.
For the cleaning of frying basket, frying container, cover, casing and accessories we recommend hand-wash in hot soapy water. Cleaning in the dishwasher might corrode the surfaces because of the used dishwasher salt. Do not use sharp objects, brushes or abrasives.
Never immerse the heating element with the control element in water.
Use a damp cloth only for cleaning it.
Thereafter, dry all parts thoroughly, particularly the contacts joining the heating element. The guide rails in the cover are simultaneously condensate collection area. Regularly dispose of the water gathered there.

After cleaning, make sure the deep fryer is properly re-assembled in the reverse order of its disassembly. Make sure that the locking at the heating element (frying container, frontal bottom side) engages correctly in the fastener.
The permanent filter provided in the cover can be removed as required and cleaned in hot water using a brush.

ATTENTION

The deep fryer and all parts must be completely dry before each time of use.

Disposal



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-01/12